

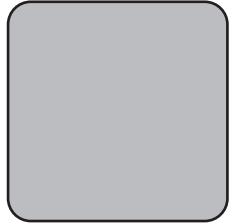
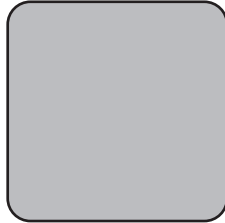
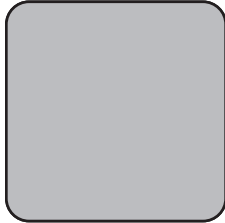
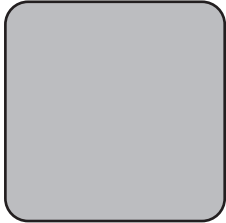
ZANUSSI

Gebruiks-
aan-
wijzing

Notice
d'utilisation

Benut-
zerin-
formation

Manual
de
instruc-
ciones



Model
ZNF31X

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. Wij hopen dat u er jarenlang veel plezier aan zult beleven. Electrolux streeft ernaar om een breed assortiment kwaliteitsproducten aan te bieden, die uw leven een stuk comfortabeler maken. Op de cover van deze gebruiksaanwijzing treft u hiervan enkele voorbeelden aan. Neem even de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen, zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u dat dit apparaat voor u dé ervaring zal zijn op het gebied van gemak en comfort. Veel succes!

U bent nu in het bezit van een Zanussi product. Vanzelfsprekend kunt u ook tijdens het gebruik van uw product op Zanussi rekenen. Daarom nodigen wij u van harte uit u te registreren op onze internetsite www.mijnapparaten.nl. Wij kunnen u dan nog beter van dienst zijn met informatie over producten, gebruiksaanwijzingen, tips, innovaties, oplossingen voor storingen etc.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	47
Productbeschrijving	52
Toebehoren	53
Voordat u de oven in gebruik neemt	54
Bediening	55
Programmatabellen	57
Tips voor het gebruik van de magnetronoven	59
Onderhoud en reiniging	60
Technische gegevens	61
Voor de installateur	62
Het milieu	64
Garantievoorwaarden	64

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie



Veiligheidsvoorschriften

- De oven plaatsen op een vlakke ondergrond die stabiel genoeg is om apparaat (35,5 kg) + inhoud te dragen. De oven moet stevig staan, om vibreren en lawaai te voorkomen.
- De ventilatie-openingen aan onderkant en zijkanten moeten vrij blijven! Ook boven op de magnetron mag niets worden neergezet. Bij onvoldoende ventilatie van het apparaat kan het oververhit raken, wat tot storingen kan leiden. Uit de ventilatie-openingen komt hete lucht; ze mogen daarom niet geblokkeerd worden en er moet voldoende vrije ruimte tussen muur en apparaat worden gelaten
- Dankzij de ingebouwde vergrendelingsschakelaars functioneert de magnetronoven niet als de deur open staat.
- Niet aan deze vergrendelings-schakelaars gaan sleutelen en niet proberen de oven in te schakelen als de deur open is, dit zou blootstelling aan microgolven ten gevolge kunnen hebben.
- Ervoor zorgen dat er zich geen resten van voedsel of schoonmaakmiddelen ophopen op de afsluitvlakken van de deur. Zie hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".
- Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven naar behoren sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) de deur (vervormd) (2) de scharnieren en snapsloten (kapot of onveilig) (3) de deurafdichtingen en afsluitvlakken.



Als de deur, de scharnieren/ snapsloten of afsluitvlakken van de deur beschadigd zijn, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door onze service-afdeling is gerepareerd.



WAARSCHUWING : herstellingen of vervangingen waarvoor de bescherming tegen de blootstelling van magnetronenergie moet worden verwijderd, zijn gevaarlijk en dan ook uitsluitend werk voor deskundigen. Neem contact op met de Zanker servicedienst in het geval reparaties of onderhoud nodig zijn.

- De ommanteling, de deur en het bedieningspaneel nooit verwijderen. Kans op elektrische schokken door hoogspanning!
- Deze oven installeren of plaatsen volgens de installatievoorschriften in deze gebruiksaanwijzing.

- Dit apparaat uitsluitend gebruiken waarvoor het bestemd is, zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Geen bijtende chemische producten gebruiken. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen. Het is niet geschikt voor industrieel, laboratorium- of commercieel gebruik. In een dergelijk geval vervalt de garantie..
- De oven nooit inschakelen als hij leeg is. Als er zich in de oven geen voedsel of water bevindt om de microgolven te absorberen, kan de magnetronbuis beschadigd raken.
- Dit apparaat niet buitenshuis opbergen en niet in de nabijheid van water gebruiken.
- Niet proberen kleding of kranten in de magnetronoven te drogen. Deze producten kunnen vlam vatten.
- De ovenruimte niet gebruiken als opbergplaats. Geen papier, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achterlaten als de oven niet in gebruik is.



Mocht er rook optreden, het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en de deur gesloten houden om te voorkomen dat eventuele vlammen zich kunnen verspreiden. In geen geval water gebruiken.



Kinderen niet zonder toezicht de oven laten gebruiken voordat ze voldoende geïnstrueerd zijn zodat zij de magnetronoven veilig kunnen bedienen en de risico's die voortvloeien uit een onjuist gebruik goed kunnen inschatten.

- Gebruik alleen servies dat geschikt is voor de magnetronoven. De meeste producten van glas, glaskeramik en hittebestendig glas zijn uitstekend geschikt voor het gebruik in een magnetronoven. De microgolven zullen de meeste voorwerpen van glas of keramiek niet verhitten, deze voorwerpen kunnen echter warm worden door de warmte die door het voedsel wordt overgebracht. Wij raden dan ook aan ovenhandschoenen te gebruiken als u de schotels uit de oven haalt.

Testen van serviesgoed

- Het servies en een half glas water in de magnetronoven plaatsen. De oven één minuut lang op 100% zetten. Als het servies warm aanvoelt, kunt u het beter niet gebruiken. Als het slechts iets warm is kunt u het gebruiken om voedsel te verwarmen maar niet om te koken. Als het servies op kamertemperatuur is, is het geschikt voor koken in de magnetronoven.
- Papieren servetten, vetvrij papier, papieren handdoeken, schalen,

kopjes, doosjes, diepvriesfolie en karton zijn uitstekend geschikt.

Altijd controleren of de bekertjes, kopjes of schalen gevuld zijn met voedsel dat de energie absorbeert om oververhitting te voorkomen.

- Een groot aantal kunststof schalen, kopjes, diepvriesbakjes en verpakkingen kunnen in de magnetronoven gebruikt worden. Volg de instructies van de fabrikant op bij het gebruik van kunststof in de oven. Gebruik geen kunststof servies voor voedsel dat een hoog gehalte aan vet of suiker heeft aangezien dit soort voedsel uiterst hoge temperaturen kan bereiken en het kunststof zou kunnen doen smelten.
- De oven niet zonder toezicht laten als u voedsel in kunststof, papier of ander ontvlambaar materiaal opwarmt of kookt.
- Metalen bakjes of schotels en bakjes met metalen versieringen mogen niet in de magnetronoven gebruikt worden tenzij ze speciaal geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven worden aanbevolen.
- Flessen met een kleine opening mogen niet in de magnetronoven worden gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel of dop om brandwonden door stoom te voorkomen.

Bakjes van aluminiumfolie

Ondiepe voorwerpen van aluminiumfolie kunnen veilig gebruikt worden voor het verwarmen van voedsel in de magnetronoven als de volgende regels in acht genomen worden:

1. Het bakje van aluminiumfolie mag niet hoger dan 3 cm zijn.
2. Geen deksel van aluminiumfolie gebruiken.
3. De bakjes van aluminiumfolie moeten tenminste voor twee derde gevuld zijn met voedsel. Nooit lege bakjes gebruiken.
4. Aluminium bakjes altijd afzonderlijk in de magnetronoven zetten, ze mogen niet in contact komen met de wanden van de oven. Als uw oven voorzien is van een metalen draaiplateau of kookrek, moeten aluminium bakjes geplaatst worden op een omgekeerd ovenvast bord.
5. Bakjes van aluminiumfolie mogen niet meerdere malen gebruikt worden in de magnetronoven.
6. Als de magnetronoven al 15 minuten of langer in werking is, moet u hem eerst laten afkoelen alvorens hem weer in gebruik te nemen.
7. Het bakje en het draaiplateau kunnen warm worden tijdens het gebruik, wees voorzichtig als u ze uit de oven haalt. Wij raden aan hierbij ovenhandschoenen te gebruiken.
8. Vergeet niet dat bij het gebruik van een bakje van aluminiumfolie, de tijdsduur nodig voor het

verwarmen of koken langer kan zijn dan normaal. Altijd controleren of het voedsel heet is alvorens het te serveren.

Voedselveiligheid

- Voedsel nooit in een conservenblik verwarmen in de magnetronoven. Altijd het voedsel overdoen in een geschikt bakje of schaal.
- Het apparaat niet gebruiken voor frituren aangezien de temperatuur van het vet niet gecontroleerd kan worden wat gevaarlijke situaties zou kunnen opleveren.
- Het is mogelijk popcorn te maken in te magnetronoven maar alleen in speciale verpakkingen die speciaal hiervoor zijn bestemd. Nooit de oven zonder toezicht laten bij het bereiden van dit soort gerechten.
- U moet gaatjes prikken in voedsel met niet poreuze huid of vlies om te voorkomen dat de stoom zich er binnenin ophoopt en de huid of het vlies doet barsten. Appels, aardappels, kippenlevertjes en eidooiers zijn voorbeelden van producten die ingeprikt moeten worden.
- De inhoud van zuigflessen of babypotjes eerst schudden of roeren, de temperatuur van deze producten moet gecontroleerd worden voordat men ze aan de baby of het kleintje geeft om brandwonden te voorkomen.



Bij het verwarmen van vloeistoffen zoals soep, saus of drankjes in de magnetronoven, kan de vloeistof oververhit raken tot over het kookpunt zonder dat er bellen te zien zijn (kookpuntvertraging). In dit geval kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen moeten de volgende maatregelen getroffen worden:

1. Gebruik geen hoge en smalle kopjes of bekera.
2. Niet te warm laten worden.
3. In de vloeistof roeren alvorens hem in de oven te zetten en opnieuw roeren halverwege de ingestelde tijdsduur.
4. Na het verwarmen het kopje of de beker even in de oven laten staan, nog eens omroeren en dan voorzichtig uit de oven nemen.

Sommige producten, zoals hele eieren en verzegelde flessen, kunnen exploderen en mogen niet in de magnetronoven verwarmd worden. Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven verwarmd worden, omdat ze ook nog kunnen ontploffen als ze uit de oven genomen zijn.

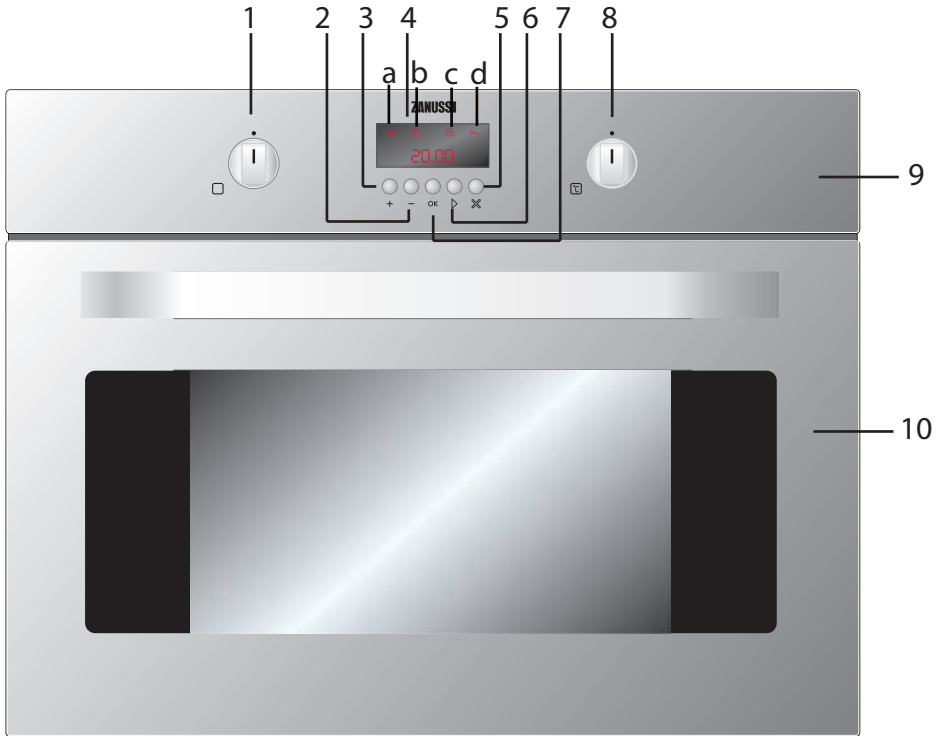
Bewaar deze instructies goed!

Geschikt servies

In de magnetronoven kunnen verschillende soorten servies gebruikt worden. Om veiligheidsredenen en om schade aan het servies en de oven te voorkomen, moet voor elke bereidingsmethode geschikt servies worden gekozen. Onderstaand overzicht helpt u hierbij.

Materiaal	Bereidingsmethode		
	magnetron	grill	magnetron+grill
vuurvast glas en porselein (zonder metalen delen) zonder versieringen van zilver, goud, platina of metaal	ja	ja	ja
niet vuurvast glas en porselein	ja	nee	nee
glas en glaskeramiek van vuur- en vriesvast materiaal	ja	ja	ja
aardewerk zonder metaalhoudend glazuur	ja	nee	ja
kunststof, hittebestendig tot 200°C	ja	nee	ja
karton, papier	ja	nee	nee
vershoudfolie	ja	nee	nee
braadpannen van metaal, bijv. email, gietijzer	nee	ja	nee
bakvormen, zwart gelakt bakvormen, zwart gelakt	nee	nee	nee

Productbeschrijving



- 1** Functiekiezer
- 2** Min-toets
- 3** Plus-toets
- 4** Display
 - a Operating time indicator light
 - b De indicatorlicht van de tijdopnemer
 - c De indicatorlicht van de klok
 - d De indicatorlicht van de klok
- 5** Stoptoets
- 6** Starttoets
- 7** OK-toets
- 8** Temperatuurkiezer
- 9** Bedieningspaneel
- 10** Ovendeur

Toebehoren

Draaimechanisme



Glazen draaiplateau

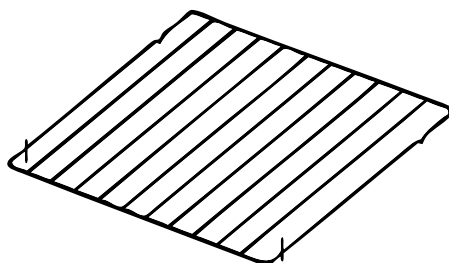


Installatie van het draaiplateau

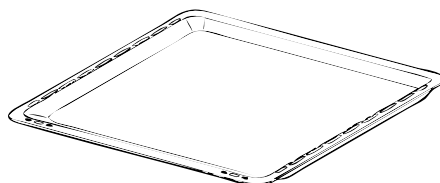
1. Plaats het draaimechanisme op de bodem van de ovenruimte.
2. Plaats het draaiplateau op het draaimechanisme. Zorg ervoor dat het draaiplateau stevig op het draaimechanisme staat. Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven.

- De magnetronoven alleen gebruiken als draaiplateau en draaimechanisme correct zijn geïnstalleerd.
- Alle levensmiddelen en servies moeten altijd op het draaiplateau geplaatst worden.
- Het draaiplateau draait zowel rechtsom als linksom, dat is normaal.

Rechthoekig rooster (niet voor gebruik met de magnetronfunctie)



Emaillen plaat (niet voor gebruik met de magnetronfunctie)



Voordat u de oven in gebruik neemt

De klok instellen

Nadat uw magnetron voor het eerst aangesloten is op de elektrische voeding of na een stroomuitval, knippert de klok op het display om aan te geven dat de aangegeven tijd niet correct is. Stel de klok in, voordat u de magnetron in gebruik neemt. Ga daarbij als volgt te werk (vanaf stap 2).

Zo stelt u de klok in:

1. Druk op de toets “+” tot de tijd op het display begint te knipperen. Druk op de toets OK.
2. Druk op de toetsen “+” en “-” om het juiste uur in te stellen.
3. Druk op de toets OK om het ingestelde uur te bevestigen. De minuten beginnen nu te knipperen.
4. Druk op de toetsen “-” en “+” om de juiste minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals op de toets OK, om af te sluiten.

Kinderslot

De bedieningselementen van de oven kunnen geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem gebruiken).

1. Om de bedieningselementen te blokkeren drukt u gedurende 3 seconden op de stop-toets. Als er nu een toets wordt ingedrukt verschijnt er een sleutelsymbool op het display en voert de oven geen enkele functie uit.
2. Om de oven te deblokkeren drukt u nogmaals 3 seconden op de stop-toets.

Een bereidingsproces onderbreken

U kunt het bereidingsproces te allen tijde onderbreken door de stop-toets eenmaal in te drukken of door de oven deur te openen.

In beide gevallen:

- Stopt de emissie van microgolven onmiddellijk.
- Is de grill uitgeschakeld maar nog wel erg heet. Risico van brandwonden!
- Stopt de timer automatisch, de resterende tijd wordt aangegeven.

Indien gewenst kunt u nu:

1. Het gerecht omkeren of omroeren om er zeker van te zijn dat het gelijkmatig gaar wordt.
2. De instellingen veranderen.

De Niveaus van de Macht van de microgolf



1000W Boost



800 W



600W



400 W



200 W

Om het proces voort te zetten de deur sluiten en op de starttoets drukken.

Instellingen veranderen

De functie en temperatuur kunnen tijdens de werking van de oven of wanneer het bereidingsproces is onderbroken gewijzigd worden door de betreffende schakelaar op de nieuwe instelling te draaien.

Ga als volgt te werk om de vermogensstand en de werkingsduur te veranderen:

- Druk op de toetsen “+” en “-” om de werkingsduur direct te veranderen.
- Druk op de toets OK om het veranderen van het vermogen mogelijk te maken. De indicatie van de vermogensstand begint te knipperen.

Funcities

Magnetron

Gebruik deze functie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en te verwarmen.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron.
2. De indicaties van werkingsduur en vermogensstand beginnen te knipperen. Op het display wordt de werkingsduur aangegeven.
3. Stel de vermogensstand in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. De indicatie van de werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
6. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
7. Druk op de toets OK.

- Druk op de toetsen “+” en “-” om de vermogensstand te veranderen.
- Druk op de toets OK.

Een bereidingsproces annuleren

Draai de functiekiezer op nul draaien of tweemaal op de stoptoets drukken.

Einde van een bereidingsproces

Na afloop van de instelde duur klinkt er een piep en op het display verschijnt END.

Als u het bereidingsproces heeft voltooid, de functiekiezer en de temperatuurkiezer op nul.

8. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.



Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaal om het einde van het programma aan te geven.

Automatisch ontdooien

Gebruik deze functie om vlees, gevogelte, vis, groenten en brood automatisch te ontdooien.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron.
2. Het vermogenssymbool begint op het display te knipperen.

3. Blader met behulp van de toetsen “+” en “-” door de functies tot het symbool voor automatisch ontdooien gaat knipperen.
4. Druk op de toets OK. Op het display verschijnt het soort voedsel F 01.
5. Blader met behulp van de toetsen “+” en “-” door F 01 – F 05 tot het gewenste soort voedsel wordt aangegeven.
6. Druk op de toets OK. Het symbool “g” begint te knipperen.
7. Voer met behulp van de toetsen “+” en “-” het gewicht van het bevroren voedsel in grammen in.
8. Druk op de toets OK.
9. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

De tabel voor automatisch ontdooien toont de programma's voor gewichtsgestuurd ontdooien, aangegeven worden gewichtintervallen, en ontdooi- en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel een gelijkmatige temperatuur heeft).

Grill

Gebruik deze functie om de bovenkant van gerechten snel een bruin korstje te geven.

1. Draai de functiekiezer op de stand grill.
2. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
3. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.

5. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie voor het bereiden van lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron + grill.
2. De indicaties werkingsduur en vermogensstand beginnen te knipperen. Op het display wordt de werkingsduur aangegeven.
3. Stel de vermogensstand in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
6. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
7. Druk op de toets OK.
8. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Hetelucht

Gebruik deze functie om gerechten te bakken.

1. Draai de functiekiezer op de stand hetelucht.
2. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
3. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Magnetron + Hetelucht

Gebruik deze functie om gerechten snel te bakken.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron + hetelucht.
2. De indicaties werkingsduur en vermogensstand beginnen te knipperen. Op het display wordt de werkingsduur aangegeven.
3. Stel de vermogensstand in met de toetsen "+" en "-".
4. Druk op de toets OK.
5. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
6. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen "+" en "-".
7. Druk op de toets OK.

8. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Turbo hetelucht

Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te bakken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.

1. Draai de functiekiezer op de functie turbo hetelucht.
2. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
3. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen "+" en "-".
4. Druk op de toets OK.
5. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Programmatabellen

Instellingstabel automatisch ontdooien

Programma	Product	Gewicht (gram)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
F 01	Vlees	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
F 02	Gevogelte	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
F 03	Vis	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
F 05	Brood	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Tips voor handmatig ontdooien

Gerecht	Bereiding	Ontdooi- tijd	Rusttijd
Klein brood	Op een magnetronbestendig rooster of keukenpapier leggen. Halverwege de ontdooitijd omdraaien.	8–10 min.	10–15 min.
Gesneden groot brood	Op een magnetronbestendig rooster of keukenpapier leggen. Halverwege de ontdooitijd omdraaien.	10–13 min.	10 min
2 sneden	Op keukenpapier leggen.	45–60 sec.	5 min.
1 broodje	Op keukenpapier leggen.	45–60 sec.	5 min.
2 broodjes	Op keukenpapier leggen.	1–1/2 min.	5 min.
Taart 450 g	Uit de verpakking halen, op een bord leggen.	9–11 min.	15–30 min.
Kwarktaart 450 g	Uit de verpakking halen, op een bord leggen.	9–11 min.	15–30 min.
Pastei 450 g (gebakken)	Uit de verpakking halen, op een bord leggen.	7– 9 min.	15–30 min.
Gebak 450 g	Uit de verpakking halen, op een bord leggen.	7– 9 min.	15–30 min.
Boter, 250 g (1 pakje)	Indien verpakt in folie, de verpakking verwijderen en de boter op een bord leggen.	3– 4 min.	5–10 min.
Zacht fruit 225 g	In een enkele laag in een diep bord leggen.	5– 6 min.	5–10 min.
Maaltijd op een bord 400 g	Afdekken met een deksel of folie. Om te verwarmen, magnetron op vol vermogen zetten  gedurende 3–4 minuten.	7– 8 min	5–10 min.
Groente	Het is niet nodig groenten te ontdooien voordat u ze kookt. Alle groenten kunnen op vol vermogen ontdooid en gekookt worden  .		

Tips voor het gebruik van de magnetronoven

- Houd de oven altijd schoon – voorkom overkoken en vergeet niet om ook onder het draaiplateau en de binnenkant van de deur schoon te maken.
- Gebruik bij voorkeur ronde of ovale schalen met deksel voor het koken in de magnetronoven.
- Gebruik geen metalen schalen of schalen met een metalen versiering. Sommige kunststof materialen kunnen smelten of vervormen door het warme voedsel.
- Dek het voedsel tijdens het koken af. Gebruik daarvoor een glazen deksel, een bord of perkamentpapier.
- Gebak, brood en dergelijke kunnen direct ontdooid worden in een broodmandje of op een papieren servet.
- Indien diepvriesproducten in de verpakking verwarmd worden, moet deze geopend zijn. Verpakkingen met metaal of een metalen versiering mogen niet gebruikt worden, tenzij ze speciaal aanbevolen worden voor gebruik in de magnetronoven. Verwijder alle metalen clips en metalen draden.
- Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om delen te bedekken die gemakkelijk te gaar worden zoals kippenpoten
- Levensmiddelen met een schil of vel, bijv. aardappelen en worst, moeten met een vork worden ingeprikt. Geen eieren in de magnetronoven koken, die kunnen exploderen.
- Plaats grote, dikke stukken aan de rand van de schaal en probeer het voedsel in even grote stukken te snijden. Plaats het voedsel altijd in het midden van de oven.
- Het voedsel wordt regelmatig gaar als het regelmatig omgeroerd of omgedraaid wordt.
- Stel altijd een kooktijd in die lager is dan aangegeven in het recept om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Hoe meer voedsel er is, hoe langer de kooktijd duurt.
- Gebruikt weinig of geen water bij groenten.
- Gebruik minder zout en kruiden dan voor de traditionele bereidingswijze.
- Voeg de kruiden aan het einde van het bereidingsproces toe.
- Houd altijd een rusttijd van enkele minuten aan na het uitschakelen van de oven om een volledig en regelmatig kookresultaat te krijgen.
- Controleer altijd voor het opdienen of het voedsel door en door heet is.
- Gebruik ovenwanten om de schalen en het voedsel uit de oven te halen.

Onderhoud en reiniging

De oven moet te allen tijde schoon zijn. Voedselresten en spatten absorberen microgolvenenergie en branden aan. Dit kan tot verminderd vermogen leiden en onaangename luchtjes veroorzaken. Niet aan de oven sleutelen of proberen zelf wijzigingen of reparaties uit te voeren. Reparaties mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd..

Vóór het reinigen de oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Toebehoren reinigen

De toebehoren uit de oven nemen en met een mild schoonmaakmiddel reinigen. Het draaimechanisme moet met zorg behandeld worden.

De binnenkant van de oven en het draaiplateau kunnen zeer warm worden. Niet direct na het gebruik aanraken.

Binnenkant reinigen

Voedselresten die niet verwijderd worden van de ovenwanden, de deurafdichting en de afsluitvlakken kunnen de microgolven absorberen, het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en mogelijk zelfs de binnenkant van de oven beschadigen.

Gebruik zachte vloeibare schoonmaakmiddelen, warm water en

een zachte doek om het vuil te verwijderen.

GEBRUIK NOOIT SCHUURMIDDELEN, OVENREINIGERS OF STAALWOL OM DE MAGNETRONOVEN TE REINIGEN. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN DE OVEN.

Om hardnekkig vuil los te weken een kopje water koken in de oven gedurende 2 tot 3 minuten. **HET VUIL NOOIT MET EEN MES OF EEN ANDER SCHERP VOORWERP VAN DE OVENWANDEN VERWIJDEREN.**

Om onaangename luchtjes te doen verdwijnen uit de ovenruimte 5 minuten lang een kopje water koken waarin u 2 eetlepels citroensap hebt gegoten.

Buitenkant reinigen

De ovendeur open zetten als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Hierdoor voorkomt u dat u de oven per ongeluk inschakelt. U moet de buitenkant van de oven schoonmaken met een zacht vloeibaar schoonmaakmiddel en water, en daarna met schoon water afnemen om eventuele sporen van het schoonmaakmiddel te verwijderen. Afdrogen met een zachte doek.

U kunt ook glasreinigingsspray of universele keukenspray gebruiken. Nooit schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe chemische producten op de buitenkant van de oven gebruiken. Om te voorkomen dat de draaiende onderdelen beschadigd raken, geen water in de ventilatieopeningen laten komen.

Technische gegevens

Buitenafmetingen Breedte	594 mm
Buitenafmetingen Diepte	542 mm
Buitenafmetingen Hoogte	455 mm
Ovenruimte Breedte	420 mm
Ovenruimte Diepte	390 mm
Ovenruimte Hoogte	210 mm
Inhoud	38 liter
Aansluiting aan	230V, 50 Hz
Zekering	16 A
Vermogen magnetron	1000W
Vermogen grill	1500W
Vermogen hetelucht	1600W
Gewicht	35 kg